43e Année. — Tome LXXXIV N° 2168 Paris, 16 Janvier 1936

REVUE DE VITICULTURE

LOIS ET DECRETS SUR LA VITICULTURE ET HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les lois, dites statuts de la viticulture, se multiplient et si compliquées que bon nombre de viticulteurs n'arrivent plus à les comprendre ; de plus, elles vont être toutes successivement inopérantes. Prenons pour exemple la dernière loi du 20 décembre 1934, elle est extraordinaire d'incompréhension de la situation viticole. On avait trop planté et comme conséquence on a trop produit.

Le gouvernement de M. Flandin affirmait qu'il apportait, par son projet de loi, les remèdes nécessaires pour redresser la situation. Or, à quoi a abouti cette loi, comme les précédentes : à des distillations et blocages ruineux pour la grande propriété sans apporter le moindre secours à quiconque, car les cours n'ont pas monté comme on l'avait promis. Cette hausse était impossible, vu les mesures prises, nous le verrons plus loin.

Les mesures d'arrachages volontaires étaient illusoires et doivent fatalement rester inappliquées. On n'a donc rien fait pour faire diminuer la production dans l'avenir. On n'a rien fait non plus pour enrayer la sous-consommation due à la mauvaise qualité. On a bien interdit la vente du vin des hybrides américains, mais il a fallu rapporter cette mesure draconienne qui ruinait injustement un grand nombre de petits vignerons. Ce n'est pas que je veuille défendre ces hybrides, cette pensée est loin de moi, mais c'était la manière d'appliquer la mesure qui était odieuse. Il y a dix ans que j'ai signalé la nécessité d'interdire ces hybrides et un grand nombre d'autres, mais je demandais le statu quo pour eux pendant une période de 7 à 10 ans pour permettre aux vignerons de remplacer peu à peu chaque année ces indésirables par des plants à bon vin. Le problème ainsi posé était résolu conformément aux intérêts des consommateurs et des viticulteurs. Si en effet, ces derniers veulent écouler facilement leur vin, il faut qu'ils en produisent du bon. Comment faire croire à la grande majorité des 1.500.000 viticulteurs que les mesures prises allaient faire remonter les cours des vins, sinon, en établissant par des chiffres que les excédents seraient résorbés ? Tant pis si l'avenir ne justifiait pas les espérances.

On a donc dit : on distillera 16 millions d'hectolitres, la consommation en franchise sera de 27 millions d'hectolitres, qui, joints à ceux bloqués ou distillés, réduiront la quantité livrée au marché au chiffre de la consommation normale.

Au lieu de 16 millions, on en a distillé 19 millions et malgré cela il reste un stock qui pèse sur le marché, cela était fatal et on ne l'ignorait certainement pas. La consommation en franchise oscille, depuis longtemps, entre 14

et 16 millions d'hectolitres, comment croire qu'elle allait monter à 27 millions dans une année de surproduction qui est de celle où beaucoup de vin, de petits exploitants, n'est pas déclaré en totalité parce que partie fait en fraude et d'autant plus que la presse viticole déclarait avant les vendanges que la production ne dépasserait pas celle de l'année précédente, on pouvait espérer que le prix de revient du vin fabriqué serait avantageux.

Il semble bien que l'on ait voulu endormir les producteurs en donnant satisfaction aux consommateurs ou plutôt à certain commerce qui continue à vendre le vin avec 100 à 400 % de bénéfice, mais qui fait office d'agence électorale dont il ne faut pas provoquer la colère.

Il en sera toujours ainsi jusqu'au jour où les cultivateurs auront enfin compris qu'il est indispensable de s'unir tous en syndicats communaux pour défendre leurs intérêts, non seulement contre les trusts commerciaux, mais contre les politiciens qui vivent de ce métier et n'ont qu'une chose en vue, leurs réélections, pour cela les promesses et les actes démagogiques ne leur coûtent rien ; leur intérêt personnel d'abord, c'est assez humain, malheureusement celui de la France ne vient qu'après.

M. le président Laval, connaissant l'incapacité des Chambres pour élaborer des lois justes et utiles, s'est fait donner les pleins pouvoirs dont il a fait l'usage que chacun sait et apprécie, je n'ai à envisager que le décret du 30 juillet dernier relatif à la défense du marché des vins.

Ce décret redresse, en partie, l'injustice commise envers les possesseurs d'hybrides américains en leur laissant sept années pour modifier leurs plantations, mais il n'a pu aller jusqu'à maintenir les mêmes conditions antérieures pour le commerce de ces vins, de sorte que les malheureux possesseurs de ces plants restent accablés à un arrachage immédiat, car le prix du vin de Noah, par exemple, est descendu à un chiffre qui ne permet plus les frais de culture. Il s'est vendu, sur les bords de la Saône, des raisins de noahs au prix de 5 fr. les 100 kilogs.

Le décret prévoit pour la prochaine campagne un arrachage minimum, volontaire ou obligatoire, de 150.000 hectares de vignes. Beaucoup d'Algériens et de Méridionaux en feront leur profit en déclarant par exemple l'arrachage définitif de x hectares de vignes et de y hectares à replanter de suite, ils pourront ainsi renouveler leurs plus vieilles vignes sans frais trop élevés.

Cet arrachage massif aura pour effet de restreindre la production de 1936 de huit à dix millions d'hectolitres. Si l'on tient compte que la production de 1934, de 97 millions d'hectos, est anormale de 10 à 12 millions d'hectos, on est conduit à admettre que dans l'avenir une très bonne année ne donnera pas plus de 77 millions d'hectos et alors de faibles blocages et distillations la feraient rentrer dans les limites favorables au maintien de prix de vente rémunérateurs. Mais les variations climatiques du passé permettent même de craindre que la mesure prise ne soit pas la meilleure. Une forte gelée d'hiver, une gelée de printemps, un printemps alternativement humide et chaud qui déclancherait une forte invasion de Mildiou pourraient réduire la production à 50 ou 60 millions d'hectos. On l'a vu et on le reverra sans doute, d'où nouvelles

cascades de prix qui entraîneront une nouvelle modification du statut de la vigne.

Ces prévisions m'amènent à dire, une fois de plus, que seule la politique de qualité est la bonne et pour cela ne pas autoriser la circulation d'aucun vin de moins de 10°. Sans doute le degré alcoolique n'est pas l'unique facteur de la qualité, mais tous les très bons vins titrent 10° et plus. Ce degré aurait pu être obtenu par tous les viticulteurs en autorisant un vinage en franchise de 2° 1/2 à la cuve et, ainsi, les alcools de vins, obligatoirement distillés, auraient eu une sortie normale ; il aurait suffi, en années déficitaires, de rabaisser par décret le degré minimum à 9° ou 8° pour maintenir une production suffisante.

En année normale, tous les vins anormaux d'aramon de 6 à 7° auraient été distillés parce que, malgré le vinage autorisé, ils n'auraient pas pu atteindre les 10° stipulés. Mais sans doute fallait-il arrêter toute plantation nouvelle en Algérie sans procéder par loi d'exception et cela expliquerait que le décret n'ait pu envisager la meilleure des solutions. L'avenir dira peut-être que la seule solution avantageuse au point de vue national aurait été de procéder par majoration progressive de l'impôt foncier pour les surfaces encépagées. Cette mesure ne serait que l'ampliation de celles existant déjà pour l'impôt sur le revenu, elle présenterait l'avantage vraiment démocratique, dans le meilleur sens du mot, de protéger les petits et moyens artisans contre cette calamité que crée l'emploi abusif des gros capitaux. Point n'était alors besoin de porter atteinte au droit de propriété en limitant les plantations. Le Gouvernement aurait ainsi évité la poussée de dépit, de mécontentement que tous les vignerons, presque sans exception, manifestent contre lui.

On avait annoncé que d'autres numéros d'hybrides seraient interdits, mais l'opposition des intéressés est grande et cette mesure restera peut-être longtemps en sommeil ; pendant ce temps, bien des pépiniéristes continueront à offrir, avec force louanges, des centaines et des centaines de numéros dont la meilleure destination serait le feu. On dit que ces variétés s'élimineront d'elles-mêmes. Voire. Le Noah reconnu mauvais par tous sans exception, depuis plus de 70 ans, continuait à être planté parce que si le producteur vendait le vin à prix relativement bas, la production était grande et le débouché assuré ; le commerce des vins y trouvait un gros bénéfice en le mélangeant à d'autres. On dit d'ailleurs que le vin d'aramon était vraiment amélioré à Bercy par mélange avec celui de Noah.

La qualité du vin fera prime de plus en plus, le prix de l'hectolitre peut rester bas, les frais pour la production du vin avec les viniféras resteront très élevés. Ces excellents plants ont des rendements très irréguliers, en sorte qu'au nord du parallèle de Bordeaux, lorsqu'une année sur 3 à 5 la production est bonne, les prix de vente ne paient pas les frais de culture et lorsque le vin est cher, les vignes en produisent si peu que le vigneron travaille en pure perte. Je laisse évidemment de côté les vins de cru.

Comment sortir de cette impasse, sinon en modifiant les données du problème qui devient : produire annuellement une bonne quantité moyenne de vin par hectare de vigne et d'un vin de qualité comparable à celle d'un bon viniféra.

Les cinq ou six derniers concours-expositions de vin d'hybrides à Toulouse ont indiqué nettement la solution. Celui du 13 janvier 1935, à Mâcon, a été peut-être encore plus indicatif.

Il n'y a plus aucun aléa à redouter, la seule solution permettant la culture rémunératrice de la vigne est de remplacer les viniféras par des hybrides à très bon vin qui exigent le minimum de frais et ont une production moyenne regulière.

Ce concours-exposition de Mâcon avait été organisé pour qu'il n'y ait aucune surprise par autosuggestion. Les dégustateurs mâconnais, commerçants en vins ou propriétaires, ne pouvaient pas connaître l'origine des vins, les exposants ont pu s'en assurer et l'ont fait. Il y avait des vins d'hybrides et des vins de viniféras, chaque bouteille était, jusqu'après l'attribution des notes, soigneusement enveloppée d'un papier qui ne laissait apercevoir aucune indication.

On donna aux dégustateurs, comme vin de comparaison, un vin de Gamay du Mâconnais de 9°3, qualité courante, originaire de Berré-la-Ville, les dégustateurs lui attribuèrent la note 12 sur 20. Pour les blancs, les organisateurs avaient choisi un vin d'aligoté de bonne qualité récolté à Chaintré, la note 14 lui fut attribuée.

On a coté 12 en rouge :

Un Seibel 10096 et un S. 9549.

Coté 13

Un Seibel 13694, S. 7052, S. 7053, Seyve-Villard 12-328.

14

Un mélange de S. 7053, 8745, 11803, Seyve-V. 3-160. Un Gamay rouge et S. 7053.

15

Un mélange 2/3 S. 1000, 1/3 Gamay. S.-V. 7-111, deux S. 5455.

16

Un mélange 1/3 8357, 2/3 10868. S. 10878, 7053, deux 10096. Un S 7144.

17

Un mélange 11803 et 10096. Burdin 4077.

Dans les blancs

Ont été cotés 14 :

Un S. 12583, S. 10868, S. 10173.

15

Un mélange 4986, 5409, 5279. S. 10868. Burdin 1582.

17

S. 8712 de Chaintré. Un Chardonnay de Chaintré. Un Pouilly-Fuissé. Un S. 10173 récolté à Chaintré.

Si d'autres numéros ont été cotés en dessous de 14, il y eut aussi un Chardonnay de plaine coté 10.

Remarquons que le concours a été organisé sans préavis suffisant et que des numéros n'ont pas été présentés parce que non vinifiés séparément. Le succès

aurait été certainement plus grand encore si les viticulteurs avaient été prévenus avant l'époque des vendanges. Remarquons que le S. 10173 récolté à Chaintré a été coté 17 au lieu de 14 qu'a obtenu le réputé Aligoté de même provenace. Ceci est très caractéristique et démontre qu'un hybride peut donner un vin fin dans un sol ad hoc, plus fin même que le viniféra acclimaté depuis des siècles dans ce sol.

Constatons aussi le succès de 11803. Il y a avantage à le mélanger à un numéro plus haut en couleur. Sa culture nous a aussi apporté un enseignement, il semble s'acclimater rapidement, et, comme le vieux 2003, accommode sa maturité au climat, il s'est montré, cette année, de même époque de maturité que 8239, 8616 et 8365 et cependant il portait une charge grande en très gros raisins.

On remarque un N° S. 8712, qui a donné un vin remarquable bien que cette variété n'ait rien de transcendant partout ailleurs qu'à Chaintré, démonstration nouvelle que le sol est la principale cause de la qualité. C'est d'ailleurs très heureux pour nos vins de crus qui resteront inimitables en dehors de leurs régions respectives.

Disons que ce concours a été présidé par M. le député Boulay qui l'avait organisé après le vote de la loi de décembre 1934.

M. S.-Villard a obtenu un beau succès ; je ferai cependant remarquer, pour éviter des mécomptes, qu'à part le N° 3-160 de première époque, les autres numéros me paraissent convenir particulièrement pour le Midi en raison de leur maturité tardive.

Le Blanc S.-Villard 5-276 n'a été coté que 9 à 11 pour trois échantillons de provenances diverses. La plupart des numéros d'hybrides avaient été vinifiés sous faibles volumes et l'on sait que la finesse du vin n'est jamais aussi grande dans ces conditions, ce qui rehausse encore leurs succès sur les viniféras.

C'est pour moi une satisfaction de voir que les numéros que je recommande depuis 8 à 10 ans sont ceux qui ont remporté le plus de succès, mais ces succès sont fonction des sols dans lesquels ils sont plantés. Si les vins de tous les numéros d'hybrides avaient été récoltés à Chaintré, Pouilly-Fuissé et environs de Mâcon, on aurait été bien plus surpris de rencontrer des qualités insoupçonnées.

L'avenir des hybrides est maintenant assuré, leurs ennemis devront renoncer à la lutte contre eux et s'y rallier ; nous ne sommes d'ailleurs, dans cette branche de l'agriculture, qu'à l'aurore du progrès, comme pour d'autres aussi qui pourraient bien enlever aux pays méridionaux le monopole des productions hâtives. On a pu, déjà, par des hybridations, transformer des blés d'automne en blés mixtes d'automne ou de printemps, mais mieux, par un traitement particulier des graines on transforme des plantes à longue végétation en plantes à végétation rapide, laquelle est diminuée de plusieurs mois.

Pour la vigne, l'hybridation de plants complexes par des viniféras donne des résultats merveilleux, on reproduit le goût fin des viniféras nobles en augmentant leur degré alcoolique, on pourra aussi, je crois, accentuer leur précocité. M. Burdin qui, sur mes conseils, a fait de nombreuses hybridations par

Gamay, a obtenu un beau succès avec son 4077 et ce n'est pas le seul numéro.

Sans doute ces métis perdront leur résistance au Phylloxéra (quoi qu'en dise M. Seyve-Villard), les porte-greffes franco-américains sont là pour nous mettre en garde, mais le greffage est maintenant passé dans les habitudes.

J'ai aussi hybridé, par Pinot, par Chardonnay, par Cinsault et autres, plusieurs milliers de plants ; sauf de très rares exceptions, je ne pourrais pas conseiller de les planter directs, mais la très grande majorité est d'une belle résistance au Mildiou, parfois plus grande que celle de la mère. Les raisins d'un grand nombre sont très nets de goût, mais beaucoup ne peuvent donner que des vins de 9 à 10° et seront éliminés ; d'autres raisins d'un goût comparable et peut-être meilleur, pour les blancs, que le Chardonnay duquel on ne peut guère les différencier que par leur goût plus sucré, indiquent 12 à 14°. Des pieds-mères ont déjà neuf ans d'âge, mais j'estime que ce temps n'est pas encore suffisant pour être certain qu'ils mériteront tous la grande culture.

Voici un fait qui montre bien l'intérêt très grand et même capital du remplacement de viniféras par des hybrides : un viticulteur des Bouches-du-Rhône a planté plusieurs hectares des numéros que je lui ai indiqués, il vient de m'écrire que sa plantation de trois ans lui a rendu 143 hectolitres à l'hectare de vin de 11°3 et que la plantation de deux ans en a produit 45. Ses aramons ont produit encore davantage, mais il a dû faire de la concentration pour atteindre le degré minimum de 8° 1/2 pour vin marchand. Or, cela est non seulement coûteux, mais détruit l'avantage d'une plus grande production.

Un autre de l'Aude va aussi planter 7053, 8365, 8745, 1180 ainsi que des 8616, 7349, en raison de leur très bon vin et grosse production. Dans le Vaucluse, un autre plante cette année deux hectares 1/2 des 7053, 8745, 8365, 11803 et va préparer le remplacement d'autres 10 hectares d'aramon.

Que l'on y réfléchisse bien : une bonne qualité, point essentiel, et un bas prix de revient seront de plus en plus les seuls moyens de gagner de l'argent par la culture de la vigne. Il n'y a que les hybrides à très bon vin qui puissent assurer ce résultat.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines.
Marcigny (Saône-et-Loire).

EXCORIOSE ET POUDRAGES CUPRIQUES

Nous avons repris, au cours de l'été dernier, nos recherches sur l' « Excoriose », par une température diurne dépassant parfois largement 40° C.

Les conditions hygrométriques étaient également très favorables au développement du champignon *Phoma flacida* (Viala et Ravaz), occasionnant la maladie connue sous le nom d'*Excoriose*. En bordure des étangs de Pérols et de Mauguio, les aramons aux tissus lâches et particulièrement gorgés d'eau, étaient ruisselants, parfois, le matin sous les bassinages nocturnes dus aux précipitations d'eau atmosphérique. L'humidité des marais montait lentement le jour sous les magnifiques dômes de verdure abritant les longues grappes.

Dans ces conditions, nous avons constaté et suivi, très attentivement, le développement des taches d'Excoriose et sommes arrivés à arrêter, à localiser, en été, l'invasion sur les ceps traités. De même, nous avons eu le plaisir, chose rare cette année, de nous trouver en présence de belles taches de Mildiou, évoluant rapidement par vent marin. Nous nous sommes même permis de contaminer quelques souches, par simple transport des inflorescences du champignon *Peronospora viticola* sur les feuilles.

Le vent du Nord, dominant, les dégâts furent heureusement et rapidement limités.

Le résultat de nos observations peut se résumer en quelques lignes :

Malgré une chaleur diurne parfois torride, le champignon « *Phoma flacida* » se développe d'une façon parfois intense et rapide, dans les vignes placées dans les conditions déjà exposées.

Ce parasite devient réellement de plus en plus dangereux parce qu'il est capable de produire sur de grandes étendues des décollements de sarments, tels qu'il obligera le tailleur à refaire la charpente de nombreuses souches, l'équilibre du cep est rompu, le vignoble n'est plus homogène, l'arrachage d'une parcelle s'impose parfois, sa culture ne devenant plus rémunératrice.

Nous convions les viticulteurs à visiter attentivement leurs vignes, et à examiner le capital représenté par les bois de taille de leurs ceps.

Que verront-ils ?

Facilitons-leur cette visite, *en les aidant à voir*, ce qui est relativement facile dans le cas de la maladie connue sous le nom d' « *Excoriose* ».

Au printemps, formations de taches brun foncé à la base des jeunes rameaux, sur le premier entre nœuds et d'un seul côté. Accroissement des taches en hauteur plus ou moins rapide, selon que le cépage garde ses sarments plus ou moins longtemps à l'état herbacé.

On peut aussi trouver ces taches brunes sur les pétioles des feuilles, mais le cas est assez rare. De même sur les nervures.

Si la base du pédoncule des grappes est entourée d'une tache noire en forme d'anneau, elle ne tarde pas à sécher et les dégâts sont importants. Différentes parties de la grappe peuvent aussi être attaquées, ce qui causera seulement la perte de quelques grains.

En été, les taches brunes de la base des sarments deviennent *noires et brillantes*, puis se crevassent, rendant ainsi le rameau peu solide. Sous l'effet du vent, il se détachera de son empâtement et entraînera dans sa chute feuilles et grappes ; s'il ne tombe pas, sa base largement crevassée rend la taille difficile.

Sur les sarments aoûtés, les plaques noires se décolorent avec le temps, et les crevasses s'accentuent, elles deviennent brun foncé puis grises. Elles contiennent aussi des « Pycnides de Phoma Flacida », mais qui sont moins saillantes que sur l'écorce jeune. Elles deviennent plus visibles si on place le sarment dans une atmosphère humide.

Ces pycnides de Phoma Flacida vident ensuite les cellules corticales de leur contenu et donnent aux sarments *une couleur blanche, caractéristique à l'arrière-saison ;* lorsque la signification est arrêtée. Les cellules qui ont été ainsi

vidées se remplissent d'air et se présentent en hiver, sous l'aspect de croûtes et d'écorces blanchies, d'où leur couleur.

Nous pouvons lutter contre ce parasite :

1° En ne plantant pas de la vigne dans les terrains trop humides, ou en ne reconstituant pas ces vignes arrachées.

2° En mettant à la disposition des ceps un engrais à dominantes *d'acide phosphorique et de potasse*, afin d'obtenir des sarments très lignifiés, à tissus moins lâches, moins aqueux. Cet apport ne sera pas négligeable après deux années de récoltes abondantes et déprimantes.

3° En traitant au moins une fois, *en hiver après la taille* les parcelles contaminées. Nous pouvons préconiser une pulvérisation *aux naphto-arsenites alcalins, aux huiles de paraffine*, nettoyantes, à l'acide sulfurique dans l'eau à 10 %, à la solution de sulfate de fer à 30 % régénéré par 1 à 2 % d'acide sulfurique. Ces traitements deviennent de plus en plus indispensables contre l'« *Excoriose* ». Il est à noter qu'ils combattent, également d'autres parasites animaux (Pyrales) et végétaux (Esca), et de ce fait, deviennent d'un emploi économique. Avoir soin d'enlever les sarments parasités et de les brûler après la taille.

4° Les traitements aux bouillies bordelaises et bourguignonnes, aux sels de cuivre, oxychlorures et sulfures de cuivre en suspension dans l'eau, dirigés contre le Mildiou en cours de végétation exercent une action destructive sur les spores du Phoma Flacida. D'après nos recherches, les bouillies à base d'*acéto-arsénite de cuivre* ou mieux *de sels triarséniques* sont aussi indiquées dans ce cas.

5° Nous arrivons enfin aux poudrages, à l'aide des *poudres cupriques*, sur lesquels nous avons effectué de longues recherches.

Les poudrages cupriques fixent la tache laquée produite par le Phoma, dessèchent et tuent, automatiquement les spores dès leur sortie des pycnides, protégeant ainsi les jeunes rameaux, les pédoncules des feuilles et des grappes situées à proximité.

Nous avons, naturellement, fait intervenir des *poudreuses pour poudres fines.* plus ou moins perfectionnées et des poudres cupriques de provenances diverses pour effectuer ces recherches. Nous nous abstiendrons dans notre rapport de les décrire et d'indiquer leur origine. Les principes suivants fixeront suffisamment à ce sujet les intéressés, constructeurs et viticulteurs.

Ces poudreuses doivent permettre *un poudrage suffisant, mais économique* (20 à 60 kg. de poudre pour la région méridionale). Un réglage spécial, en vue de doser avec précision la quantité de poudre à projeter et d'obtenir les débits les plus réduits s'impose. Ces poudreuses doivent fonctionner régulièrement, c'est-à-dire sans engorgement ni projection de paquets de poudre comme cela peut se produire quelquefois, avec les *soufreuses ordinaires* utilisées actuellement, autant que possible ces appareils doivent permettre aussi l'utilisation du soufre.

Les poudres doivent être *très fines et adhérentes.* Elles doivent contenir une quantité suffisante de cuivre métal, sous forme de sels suffisamment solubles, afin de se révéler réellement nocives contre les spores, mais une quantité non

exagérée, à cause du prix de revient de l'opération, prix qui ne doit pas être, pratiquement, prohibitif. Leur pouvoir absorbant, donc desséchant, n'est pas à dédaigner et permet de réaliser une économie de poudre.

L'attention de l'ouvrier sera surtout dirigée vers la naissance des bras de la souche, afin d'atteindre et d'enrober les bois de deux ans porteurs des sarments de l'année, ensemble *qui doit être entièrement enrobé par la poudre.*

Ce résultat est facilement obtenu à l'aide d'une poudre cuprique suffisamment *fine* et *adhérente*, c'est-à-dire, se diffusant bien, et se fixant fortement à l'intérieur de la souche.

En résumé, le viticulteur se trouve, de nos jours, complètement renseigné par nos services agricoles techniques sur une maladie qui peut être facilement et économiquement traitée, grâce à l'initiative et à l'activité de nos industriels qui mettent à sa disposition les appareils bien au point et des produits d'une efficacité reconnue.

Nous sommes certains que les viticulteurs sauront utiliser les travaux de recherches qui leur sont offerts gratuitement et ne commettront pas la maladresse catastrophique d'assister, inertes, à l'agonie de leurs capitaux vignobles.

Marcel Biron,
ingénieur agricole-conseil.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le vin aux soldats. — Avances aux viticulteurs (Décret du 23 octobre 1935). — Les grands vins de France en Suisse à 1.300m d'altitude. — Institut œnotechnique de France. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Conditions de paiement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite de l'arrachage volontaire des vignes — Prorogation du délai d'application du tarif réduit de transport des vins. — La récolte vinicole de 1935 dans le monde. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Notre région est privilégiée en ce moment où les pluies et la fonte des neiges font déborder les cours d'eau des autres parties de la France. Nous déplorons les inondations et les dégâts qu'elles occasionnent dans les campagnes et dans les villes.

En Languedoc, les pluies ont été fréquentes dès le début de ce mois ; mais peu abondantes et sans violence, ce qui leur a permis de s'infiltrer dans le sol au lieu de courir à la surface pour se perdre dans les ruisseaux et les cours d'eau. L'infiltration permettra de constituer une réserve dans le sous-sol, pour supporter les chaleurs sèches du printemps ou de l'été.

Le mois de décembre a eu des journées très froides et des chutes de neige, tandis que depuis le début de ce mois, nous sommes gratifiés dans la région méditerranéenne d'une température douce et presque printanière, le jour et la nuit. Aussi, la végétation commence à partir, les bourgeons se gonflent dans les vignes qui ne sont pas encore taillées, les boutons à fleurs des amandiers grossissent et s'épanouiront avant la fin du mois, si la température actuelle continue.

Nous aurions besoin de matinées glacées pour refouler la sève. Nous avons constaté que certaines souches « pleurent » lorsqu'on les taille, alors qu'on ne voit ordinairement les pleurs que vers la fin février ou mars.

La fréquence des pluies retarde les travaux qui avaient bien commencé par le beau temps de l'automne. La taille seule a pu se poursuivre normalement.

Les labours, les déchaussages, les fumures ne sont pas faits dans beaucoup de vignobles.

Les ouvriers agricoles sont souvent en chômage depuis le début de décembre, l'activité reprendra si les pluies cessent et il manquera même à certains moments de la main-d'œuvre ; beaucoup d'ouvriers agricoles étrangers ayant été refoulés dans leur pays d'origine.

Sauf les engrais azotés, tous les autres doivent être employés le plus rapidement possible. Le crottin de bergerie n'est pas cher cette année; mais il faut l'employer avant la fin de ce mois, si l'on veut obtenir de bons résultats et éviter qu'ils nuisent à la récolte l'été, lorsqu'on emploie ce fumier trop tard.

Les engrais composés minéraux ou chimiques doivent être mis en terre avant la fin février si l'on veut obtenir un résultat complet la même année. S'adresser pour ces engrais composés à des maisons anciennes et sérieuses si l'on veut bien employer son argent et obtenir des résultats sérieux.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, les vignes ne peuvent pas rester plusieurs années sans recevoir des fumures, à moins de les vouer à un épuisement et à une forte diminution de récolte, avec qualité inférieure de vin.

Avec la fin de l'automne et l'hiver pluvieux que nous avons, la pulvérisation des ceps au moyen d'un jet spécial s'impose au permanganate de potasse, pour détruire toutes les moisissures et les germes de l'Oïdium, en même temps que la destruction de certaines larves. La composition la meilleure est 3 kg. de chaux, 300 grammes, même 350 grammes de permanganate de potasse. On peut ajouter, si l'on ne craint pas la dépense, 1 à 2 kilogs de sulfate de cuivre. Ce dernier produit n'est pas indispensable en hiver.

Nous devons faire remarquer que l'hiver, la dose de permanganate de potasse doit être beaucoup plus forte que celle qu'on emploie l'été dans les bouillies pour arrêter les attaques d'Oïdium. Avec la souche morte, on ne risque pas de brûler.

La température est bonne en ce moment pour faire les plantations de racinés. On doit piqueter les jeunes greffes avant le départ de la végétation, si l'on ne veut pas occasionner des dégâts, lorsque les bourgeons se développent.

A la cave, surveiller les cuves contenant du vin. Faire le plein et bien boucher. Se débarrasser du vin contenu dans les cuves en vidange, si l'on ne veut pas avoir des ennuis par la détérioration du liquide. Eviter les moisissures dans les caves, par ces temps très humides.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le décret du 20 décembre dernier que nous avons reproduit, dans notre dernier communiqué, a fait relever le cours des vins, ainsi que nous l'avions prévu.

Nos derniers marchés vinicoles ont été animés, ils ont même été gratifiés de la présence des parlementaires et du président de la Commission des boissons de la Chambre. Ce dernier croyait venir recevoir des félicitations, à cause de la petite hausse des cours qui vient de se produire ; mais nous avons constaté que le vide se faisait autour de lui. Son étoile ne brille plus dans la région viticole du Languedoc ; malgré la copieuse insertion de la prose de ses secrétaires dans les colonnes de certain journal politique régional.

Le commerce achète sans emballement. Il paie 6 fr., 6 fr. 50 et même 7 fr. pour les bons vins en logé jusqu'en avril.

Il reste encore pas mal de vin de la première tranche à vendre.

Les élections approchant, nous prévoyons la consolidation des cours avec légère hausse, jusqu'après la période électorale.

Nous craignons que lorsque le prix de 8 francs le degré-hecto sera atteint et qu'on autorisera en vertu de l'article 8 et le décret du 20 décembre dernier, la mise en vente de la deuxième tranche, les cours se remettent en baisse si l'on ne fait pas disparaître les excédents et si l'on n'intensifie pas la consommation intérieure, par une propagande intelligente et active et par la distribution d'un litre de vin par jour aux soldats.

On nous berne et l'on nous amuse depuis déjà trop longtemps par des promesses qui ne sont jamais tenues.

Cela fait gagner du temps aux politiciens de deuxième classe qui s'occupent de la viticulture.

Ils trouvent le moyen d'endormir les viticulteurs malheureux et d'arriver aux élections dans le calme, au moyen de mirages.

Nous lisons en ce moment de belles promesses sur les journaux : diminution de frais de transport, diminution de droits de circulation, etc., mais ce ne sont que des promesses qui se répéteront jusqu'aux élections.

Au moment de la période électorale, l'esprit du parti politique dominera, comme on l'a vu faire aux élections municipales Chacun s'enrôlera dans un parti politique. Les journaux à tendance comme nous en avons dans le Languedoc crieront que la République est en danger, chacun voudra se dire plus républicain que son voisin.

Celui qui voudra parler de questions économiques sera traité de réactionnaire et la misère des campagnes sera plus grande après les élections qu'avant ; mais les députés seront élus pour 4 ans et la comédie recommencera, par la faute des paysans électeurs qui se seront laissé berner par les politiciens habiles et trompeurs. — E. F.

Le vin aux soldats. — Le Gouvernement a demandé à la Chambre la discussion immédiate de la proposition de résolution de M. Léon Courson et plusieurs de ses collègues, tendant à inviter le Gouvernement à porter au minimum à un demi-litre la ration journalière de vin distribuée aux militaires des armées de terre, de mer et de l'air au cours de l'année 1936.

La Commission de l'armée a déposé un rapport concluant à l'adoption de la proposition de résolution.

En conséquence, la Chambre a adopté sans débat l'article unique suivant :

« *Article unique.* — La Chambre invite le Gouvernement à prendre toutes les mesures nécessaires pour que, sans modification des crédits prévus au budget de l'exercice 1936 pour l'alimentation de la troupe, la ration journalière de vin distribuée aux militaires des armées de terre, de l'air et de mer soit au minimum d'un demi-litre pendant la période comprise entre le 1er janvier et le 31 décembre 1936. »

Avant de mettre aux voix l'article unique, le président a fait connaître à la Chambre que la Commission proposait de rédiger comme suit le titre de la proposition de résolution :

« Proposition de résolution tendant à inviter le Gouvernement à donner des instructions afin qu'un demi-litre de vin soit distribué chaque jour aux militaires des armées de terre, de l'air et de mer, pendant l'année 1936. »

Avances aux viticulteurs. Décret du 23 octobre 1935 (*Journal officiel* du 24).

I. — *Vins bénéficiant d'une appellation d'origine*

Article premier. — Des prêts à moyen terme, remboursables dans un délai maximum de quinze ans, peuvent être attribués par les caisses de crédit agricole aux producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée en application de l'article 21 du décret du 30 juillet 1935, pour leur permettre d'attendre la vente des vins provenant exclusivement de leurs récoltes.

Ces prêts seront consentis au taux de 4 p. 100.

Ils sont effectués conformément aux dispositions de la loi du 5 août 1920, du décret du 9 février 1921 et du présent décret.

Art. 2. — Le remboursement des prêts sera garanti par le département.

Les caisses régionales de crédit agricole demanderont en outre toutes autres garanties qu'elles estimeront nécessaires. Elles pourront demander notamment une garantie hypothécaire.

Cette inscription pourra, le cas échéant, ne pas être de premier rang, sous réserve, toutefois, que le montant du prêt augmenté de celui des prêts antérieurs pouvant grever les immeubles donnés en gage ne soit pas supérieur à la valeur du gage estimée par la caisse régionale de crédit agricole.

Les actes et contrats relatifs aux prêts visés à l'article premier du présent dé-

cret seront enregistrés gratis et dispensés des droits de timbre et d'hypothèque.

Les honoraires des notaires pour toutes les opérations relatives à ces prêts eront de la moitié de ceux fixés par les tarifs pour les obligations, sauf application des dispositions de l'article 4 du décret du 25 août 1898.

Art. 3. — Une somme de 50 millions de francs, prélevée sur les 500 millions mis à la disposition de la caisse nationale de crédit agricole par l'article premier de la loi du 20 juillet 1932 est affectée à l'attribution des prêts prévus aux articles précédents.

Art. 4. — Les avances faites par la caisse nationale de crédit agricole aux caisses régionales de crédit agricole mutuel pour ces opérations sont remboursées par les caisses régionales suivant des tableaux d'amortissement établis par annuités de façon que ces avances soient intégralement remboursées à l'expiration de la quinzième année.

L'amortissement de chaque avance commence à l'expiration d'un délai de six mois à partir de la date d'attribution de l'avance.

En même temps que la première annuité, la caisse régionale de crédit agricole mutuel paie l'intérêt fixé pour l'avance qui lui est consentie depuis le jour où le montant de cette avance est porté à son compte jusqu'à celui où la période d'amortissement commence à courir.

Le paiement des sommes non versées à leur échéance par l'emprunteur est effectué par le département à la caisse régionale de crédit agricole mutuel sur simple avis de cette dernière donné par lettre recommandée.

Les reversements d'annuité que les caisses régionales de crédit agricole mutuel n'ont pas effectués aux échéances fixées aux tableaux d'amortissement sont passibles, sans mise en demeure spéciale préalable, d'intérêts de retard calculés au taux de 5 p. 100 l'an.

Art. 5. — Les avances faites par l'Etat à la caisse nationale de crédit agricole sont remboursées par la caisse nationale de crédit agricole suivant un tableau d'amortissement établi en tenant compte des tableaux d'amortissement prévus à l'article précédent.

En même temps que la première annuité, la caisse nationale de crédit agricole paie à l'Etat l'intérêt fixé pour l'avance qui lui est consentie depuis le jour où le montant de l'avance a été porté à son compte jusqu'à celui où la période d'amortissement commence à courir.

L'Etat ne pourra réclamer à la caisse nationale de crédit agricole, ni aux caisses régionales de crédit agricole mutuel, une somme supérieure à celles que les caisses régionales auront effectivement reçues des emprunteurs ou des départements intéressés.

II. — *Vins de toutes régions*

Article premier. — Jusqu'au 31 décembre 1936, les prêts consentis à des producteurs de vin peuvent, dans les conditions ci-après indiquées, faire l'objet d'un engagement de garantie sur récoltes, si ces récoltes ne sont pas déjà comprises dans un warrant agricole.

L'administration des contributions indirectes désigne le bureau des contributions ndirectes où cet engagement de garantie doit être inscrit.

L'inscription confère au prêteur, sur une quantité déterminée de vin ou sur la quantité d'alcool provenant de la distillation éventuelle de ce vin, un privilège mobilier de même ordre et de même nature que celui d'un porteur de warrant agricole.

Le bureau des contributions indirectes où l'inscription est effectuée fait mention de cette dernière sur l'engagement de garantie.

Les acquits et congés permettant le déplacement des vins ou alcools sur lesquels porte le privilège ne sont délivrés que sur mainlevée du porteur de l'engagement de garantie sur récoltes, émis en représentation du prêt.

Art. 2. — La caisse nationale de crédit agricole, les caisses régionales de crédit agricole mutuel et les banques autorisées peuvent recevoir les engagements de garanties sur récoltes de vin comme effets de commerce, avec dispense d'une des signatures habituellement exigées.

Le régime fiscal de ces engagements de garantie est celui des warrants agricoles.

Le privilège et les droits qui y sont attachés peuvent être transmis par voie d'endossement.

Art. 3. — Toute fausse déclaration de l'emprunteur au sujet du gage entraînera l'application des dispositions de l'article 14 de la loi du 30 avril 1908.

Art. 4. — Des décrets pris sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances détermineront, s'il y a lieu, les modalités d'application des présentes dispositions.

La durée d'application des présentes dispositions pourra être prorogée par décret simple, rendu sur la proposition du garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'agriculture et du ministre des finances.

Art. 5. — Le présent décret-loi sera soumis à la ratification des Chambres, conformément aux dispositions de la loi du 8 juin 1935.

Les grands vins de France en Suisse à 1.300 m. d'altitude. — Le 67e dîner des Revues *Le Golf* et *Les Sports d'Hiver*, organisé par M. E. Plumon, a eu lieu le 6 janvier, au Palace-Hôtel de Villars-sur-Bex (Suisse), sous la présidence de S. Exc. le comte Clauzel, ambassadeur de France à Berne.

Ce dîner, selon les traditions, était consacré aux grands vins de France, aux meilleurs vins de Champagne, et à la cuisine française.

Les mets furent commentés par le Dr de Pomiane, professeur à l'Institut d'Hygiène alimentaire, et les vins par M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin.

Ce dîner, précédé d'un concours de dégustation des grands vins de champagne des meilleures années, a eu le succès habituel des manifestations organisées par M. Plumon.

Institut œnotechnique de France. — Comme chaque année, certains vins nouveaux nécessitent des soins particuliers que les connaissances en œnotechnie permettent de préciser pour chaque cas, ce qui rend d'actualité les leçons sur le « Vin fait » du cours d'œnotechnie par correspondance du prof. L. Mathieu, cours adapté à toutes les professions qui s'intéressent aux vins. Ce cours que l'on peut suivre sans aucun dérangement en y consacrant quelques heures par semaine ne nécessite aucune connaissance en Chimie, et constitue un travail des plus attrayants par les expériences simples qui en sont la base.

Les correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne ouvre un Concours entre tous les fabricants et négociants pour la fourniture des engrais et autres matières utilesà l'agriculture qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1936.

Les Maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au directeur, M. Blanchard, Maison de l'Agriculture, Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour de courrier.

Les soumissions devront être arrivées au Siège du Syndicat avant le 6 janvier, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 18.500 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 25.000.000 de kg. représentant une valeur de plus de 10.400.000 francs.

Conditions de paiement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite de l'arrachage volontaire des vignes. — Le ministre des Finances,

Arrête :

ARTICLE PREMIER. — L'indemnité due aux viticulteurs, à la suite des arrachages volontaires de vignes réalisés en exécution des articles 26 à 37 du décret-loi du 30 juillet 1935, codifiés et complétés par l'article 2 du décret-loi du 30 octobre 1935 (finances n° 45), sera payée dans les conditions suivantes :

1° Dans les deux mois qui suivront la constatation de l'arrachage, la partie d'indemnité prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains sera versée en numéraire, par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom du viticulteur intéressé : le payement en sera fait par l'agent comptable du service des alcools ;

2° Le surplus de l'indemnité sera remis au créancier, sous forme de trois titres d'égale importance, non productifs d'intérêt et respectivement payables le 1er avril de chacune des années 1937, 1938 et 1939. Ces titres seront émis par le directeur et le contrôleur financier du même service. Leur payement sera assuré à l'échéance par les receveurs principaux des contributions indirectes ou des contributions diverses, agissant pour le compte de l'agent émetteur.

ART. 2. — Les payements prévus à l'article précédent seront portés au débit du compte spécial ouvert en exécution de l'article 50 du décret-loi du 30 juillet 1935.

ART. 3. — Les titres prévus au 2° de l'article 1er seront nominatifs.

Sur leur demande, les viticulteurs pourront cependant recevoir des titres à ordre, cessibles par voie d'endossement. Mais, dans cette hypothèse, les créanciers auront à supporter le droit de timbre des effets de commerce.

ART. 4. — Le directeur général des contributions indirectes, le directeur du mouvement général des fonds, le directeur du budget et du contrôle financier et le directeur du service des alcools sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 20 décembre 1935. — MARCEL RÉGNIER.

Prorogation du délai d'application du tarif réduit de transport des vins. — Le ministre des Travaux publics vient de décider, contrairement à l'avis du Comité consultatif des Chemins de fer, de proroger jusqu'au 30 juin 1936 le tarif réduit de transport des vins, déjà prorogé l'an dernier jusqu'au 31 décembre, dans les mêmes conditions.

La récolte vinicole de 1935 dans le monde. — D'après les renseignements qui viennent d'être réunis par l'Office international du Vin (O. I. V.), la récolte mondiale des vins en 1935 sera plus élevée que l'annonçait l'étude de notre collaborateur, M. de Viguerie, écrite il y a déjà plusieurs mois. Le total dépasserait 200 millions d'hectolitres, ce qui est un nouveau record, bien regrettable dans les circonstances présentes. — P. M.

Bibliographie

LES PUBLICATIONS SYLVESTRE (7, place Bellecour, Lyon) viennent de paraître. Elles comprennent de nombreux agendas parfaitement compris pour les diverses branches de l'agriculture, chaque agenda spécialisé et formant un volume à part : viticulture, agriculture, horticulture, art ménager, élevage, machines agricoles, etc., etc... Nul doute que tous ces agendas aient, auprès des agriculteurs, le même succès habituel.

Le prix de chacun de ces 9 agendas est de 6 fr., franco 6 fr. 50. Le format de bureau n° 1 des agriculteurs et des viticulteurs est de 10 fr., franco 11 fr. 50.

L. RIGOTARD : *Manuel pratique d'Agronomie sur le terrain* (1 volume in-8, avec 14 figures et 6 planches. Editions Berger-Levrault. Cartonné : 10 fr.).

Dans ce petit volume, M. L. Rigotard, ingénieur agronome, a condensé, dans 76 pages, les connaissances et les techniques nécessaires à tout agriculteur qui veut connaître son sol ou celui de sa région et asseoir son exploitation sur des données à bases scientifiques et sérieuses.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° $^1/_2$ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 120 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

Midi. — *Nîmes (13 janvier 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. » à 6 fr. 50; Montagne, 6 fr. » à 6 fr. 75; Costières, 6 fr. 75 à 8 fr. »; Clairettes, 6 fr. » à 6 fr. 50.

Montpellier (14 janvier). — Vins rouges, 6 fr. » à 6 fr. 75 Rosé, 6 fr. à 6 fr. 75; Blanc de blanc, 6 fr. » à 7 fr. 50.

Béziers (10 janvier). — Rouges 6 fr. 25 à 7 fr. » ; Rosés, 6 fr. à 6 fr. 25 ; Blancs, 6 fr. 50.

Minervois (12 janvier). — Marché d'Olonzac 1935, 6 fr. 50 à 7 fr.

Perpignan (11 janvier). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. » à 7 fr. ». Chambre d'agriculture.

Carcassonne (11 janvier). — Vins rouges de 6 fr. » à 7 fr. ».

Narbonne (9 janvier). — Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 78 fr. le quintal, orges, 48 fr. à 50 fr. 60; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr.; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 48 fr. » à 52 fr. — Sons, 38 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 38 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 85 fr., saucisse rouge, de 62 à 70 fr.; Esterting, de 45 à 55 fr.; nouvelles d'Algérie, 160 à 220 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 115 fr. à 150 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 140 fr. à 210 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 12 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 50. — Longe, de 6 fr. 50 à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 250 à 300 fr. — Poires de choix, 450 à 950 fr. ; communes, 120 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 120 à 300 fr. — Bananes, 450 à 500 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 900 à 1.200 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 350 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 220 fr. — Choux-fleurs, 200 à 350 fr. — Oseille, 150 à 250 fr. — Epinards, 260 à 280 fr. — Tomates, 200 à 350 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 90 à 120 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 650 à 1.400 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 350 à 450 fr. — Truffes, 60 à 80 fr. le kilo.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.